

しょくいく

食育だより



芝山小学校の給食について

校内の給食室で、衛生的に愛情をこめて作っています。削り節や昆布、鶏骨、豚骨でだし汁やスープをとり、カレーのルーやサラダのドレッシング、デザートのゼリーやケーキも手作りです。

食材は、遺伝子組み換えでないもの、国産品、不必要的添加物を使用していないものを優先して購入しています。また、地産地消の観点から、清瀬市産の野菜も多く取り入れています。

毎日の給食の献立に目を通し、今日の給食で何を食べたか、美味しいかったなど、ぜひお子様とお話ししてみてください。

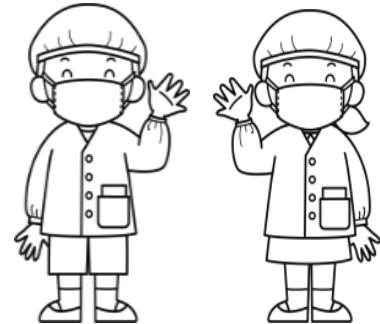


給食当番のお願い

給食当番にはマスクの着用をお願いしています。

ナフキンと併せて、お子様が給食当番の週には、

毎日清潔なマスクをご用意ください。



また、給食当番は金曜日に給食着を持ち帰りますので、洗濯をして月曜日に持たせていただくようお願いいたします。

給食室の紹介

栄養教諭は、町田です。調理担当は、吉野主任・今里副主任、調理補助は、加藤・遠藤・梶村・落合です。



美味しいくて安全な給食を提供できるよう、調理室一同努めてまいりますので、よろしくお願ひいたします。

給食について何かございましたら、連絡帳や電話等で、いつでもお知らせください。

給食費の引き落としについて

4月は引き落としがありません。**5月15日(水)**に、2ヶ月分を引き落とします。

口座に不足がないよう、ご確認をよろしくお願ひいたします。

金額については、別紙「学校給食費について」をご覧ください。